Rok I 13 czerwca 1926 Nr. 11

Administracja
Prenumeraty
Ogłoszenia:
LWÓW
Chorążczyzny 27.
Księgarnia Polska.
POZNAŃ
Dąbrowskiego 17.
Inż. T. Dziama.
Redakcja
Warszawa
Hoża 12, tel. 3467.

GAZETA MLECZARSKA I HODOWLANA

Prenumerata
Kwartalnie zł. 3.—
z przesyłką
pocztową zł. 3.30
Ogłoszenia
Cała strona zł. 120.-
Części strony
w odpowiednim
stosunku
Drobne: słowo 10 gr.
Minimalnie zł. 2.—

WYCHODZI DWA RAZY W MIESIĄCU, W POROZUMIENIU ZE ZJEDNOCZENIEM ZWIĄZKÓW SPÓŁDZIELNI ROLNICZYCH W WARSZAWIE, Z IZBAMI ROLNICZEMI WIELKOPOLSKĄ I POMORSKĄ, ORAZ ZE ZWIĄZKIEM SPÓŁDZIELNI MLECZARSKICH I JAJCZARSKICH W WARSZAWIE, POD REDAKCJĄ NACZELNĄ

ZYGMUNTA IHNATOWICZA

Sprawozdanie z III Oceny masła i serów urządzonej przez Stację doświadczalną Wielkopolskiej Izby Rolniczej dnia 7 maja 1926 r.

Pierwotnie trzecia ocena masła miała objąć tylko dzielnice zachodnie, mianowicie Wielkopolską i Pomorze, gdyż oczekiwano ogłoszenia ogólno - państwowej oceny masła dla wszystkich dzielnic. Dnia 16 października 1925 odbyła się w tej sprawie konferencja w Rzeszowie, na której uchwalono założenie Państwowego Komitetu Ocen masła i serów pod protektoratem Ministerstwa Rolnictwa i D. P. Równocześnie wybrano ściślejszy komitet, któremu powierzono opracowanie projektu regulaminu ocen masła i serów.

Na zebraniu dnia 10 grudnia 1925 wybrano w Krakowie ściślejszy komitet ocen masła i serów składający się z pp. Dąbrowskiego, prof. Szkoły Głównej Gospodarswa Wiejskiego w Warszawie, Ihnatowicza, Naczelnika Wydziału w Ministerstwie Rolnictwa i D. P., Rylskiego Dyrektora Akademji Rolniczej w Cieszynie, Licznerskiego, Dyrektora Szkoły Mleczarskiej w Rzeszowie i Inż. Dziamy, Kierownika Działu Mleczarskiego Stacji doświadczalnej Wielkopolskiej Izby Rolniczej. Przyjęto regulamin, opracowany przez Dyr. Licznerskiego i przesłano go do zatwierdzenia Ministerstwu Rolnictwa iD. P. Ten sam Komitet miał również wyznaczyć termin najbliższej państwowej oceny masła i serów. Ponieważ jednak prace komitetu nie zostały wykończone, a czas naglił, przystąpiła Stacja doświadczalna W. I. R. do przeprowadzenia III wiosennej oceny masła i serów, zapewniwszy sobie współpracę Pomorskiej Izby Rolniczej. Na wiadomość o urządzaniu III oceny masła, pospieszyły ze swoimi zgłoszeniami organizacje b. Kongresówki i Małopolski tak, że ta projektowana jako dzielnicowa ocena masła, objęła także i inne dzielnice Rzeczypospolitej Polskiej.

Podczas III oceny masła kierowaliśmy się przepisami miarodajnymi dla poprzedniej oceny z małemi zmianami, które oparte były na poprzednich doświadczeniach. Do zgłoszonych organizacyj i mleczarń wysłano jednolite kartony dla wysyłki masła, ażeby masło przysłane do oceny posiadało jednolity wygląd, formę i wielkość. Pierwszą próbę masła należało przysłać dnia 27 kwietnia, drugą dnia 6 maja. Pierwsza próba poddana została ocenie chemicznej oraz probie 10 dniowego przechowania w temperaturze 12° C. Druga próba świeża służyła do rzeczywistej oceny smaku, zapachu i t.p . Próba chemiczna ograniczyła się do oznaczenia wody, tłuszczu, ciał nietłuszczowych, pasteuryzacji i liczby refrakcji. Ocena przez skład sędziów obejmowała smak (15 punktów) zapach (15 punktów), barwa (15 punktów), zewnętrzny wygląd i struktura (15 punktów), zdolność przechowania (obejmująca smak i zapach 30 punktów). Masło, które pod każdym względem odpowiadać winno wymaganiom miało posiadać 90 punktów. Ocena masła odbywała się ściśle anonimowo podług numerów kolejności, w jakiej próby do Stacji nadeszły. Dopiero po ukończeniu oceny zostały ujawnione mleczarnie po nazwisku.

Ocena masła zaczęła się dnia 7 maja o godz. 9-tej przed południem, a zakończona dnia następnego.

Jako sędziowie pełnili obowiązki:

1) Dr. Celichowski, Kierownik Stacji doświadczalnej Wielkopolskiej Izby Rolniczej Poznań,

2) Dr. Namysłowski, Kierownik Stacji doświadczalnej Pomorskiej Izby Rolniczej, Toruń,

3) Dyr. Licznerski, Dyrektor Państwowej Szkoły Mleczarskiej w Rzeszowie,

4) P. Byczkowski, Zjednoczenie Mleczarskie na Wielkopolskę, Pomorze i Śląsk, Pelplin,

5) P. Górecki, referent mlecz. Krajowego Patronatu Spółdzielni rolniczych we Lwowie,

6) P. Dobroczyński, Dyrektor Związku Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich w Warszawie, Oddział w Poznaniu,

7) P. Chmiołek, Lustrator ekspozytury Krajowego Patronatu Spółdzielni Rolniczych w Krakowie,

8) P. Pieślak, Instruktor Mleczarski Okręgowego Towarzystwa Rolniczego w Miechowie, jako delegat Związku Spółdzielni polskich w Warszawie.

9) P. Popowski, Związek Spółdzielni Zarobkowych i Gospodarczych Poznań,

10) P. Wiśniewski, z Wylatowa, delegat Mleczarskiego Związku Przemysłowo-Handlowego na Polskę T. zap.,

11) P. Wolski z Kostrzyna, delegat Mleczarskiego Związku Przemysłowo-Handlowego na Polskę T. zap..

Poza tem brał udział jeszcze w ocenie masła p. Piętka Zwiazek Spółdzielni Polskich w Warszawie.

Wobec licznej grupy sędziów oraz ilości eksponatów podzielono sędziów na 2 grupy, oddając przewodnictwo jednej grupy p. Licznerskiemu, drugiej grupy p. Goreckiemu. Dla oceny serów obrano trzecią grupę w skład której weszli p. Licznerski, p. Chmiołek i Gorecki.

Wszystkich eksponatów przysłano 107 prób masła oraz 34 próby serów, podział był następujący:

Dzielnica	masła ze spółdzielni	z innych mleczarni	Razem	Serów
b. Kongresówka .	22	6	28	14
Wielkopolska .	11	19	30	15
Pomorze	5	3	8	1
Małopolska . .	38	3	41	4
Razem . .	76	31	107	34

Ogólny rezultat oceny masła był następujący: Masło podzielono na 4 grup, zaliczając:

I grupa od 85 — 90 punktów jako masło wyborowe,

II grupa od 75 — 84 punktów jako masło bardzo dobre,

III grupa od 50 — 74 punktów jako masło dobre,

IV grupa od 49 — w dół jako masło kuchenne.

Do masła wyborowego klasy I. zaliczono 22 próby, do masła bardzo dobrego klasy II 38 prób, do masła dobrego klasy III 45 prób, a tylko 2 próby uznane zostały jako masło kuchenne *). Podział klasyfikacji był następujący:

a) Spółdzielnie mleczarskie,

b) Mleczarnie inne (prywatne i dworskie),

*) Dyplom uzyskać mogły tylko mleczarnie, które wypełniły wszelkie warunki oceny, nadesłały 2 próby masła.

	Klasa I. a	Klasa I. b	Kl. II. a	Kl. II. b	Kl. III. a	Kl. III. b	Kl. IV. a	Kl. IV. b
b. Kongresówka .	6	—	8	3	10	2	—	—
Wielkopolska . .	5	3	5	12	1	12	—	1
Pomorze	—	—	4	—	1	3	—	—
Małopolska . . .	18	—	15	1	16	—	—	1

Dyplomów przyznano 21 następującym mleczarniom, których masło zaliczono do klasy I, jako masło wyborowe:

1) Spółdzielnia Mleczarska w Dzierążni b. Kongr. punktów 89,

2) Spółdzielnia Mleczarska w Rybnej, Małopolsk., punktów 89,

3) Spółdzielnia Mleczarska w Żegocinie Małopolsk. punktów 89,

4) Spółdzielnia Mleczarska w Królówce Małopolsk. punktów 88,

5) Spółdzielnia Mleczarska w Krościenku - wyżnem Małopolsk. punktów 88,

6) Spółdzielnia Mleczarska w Szarbji b. Kongr. punktów 88,

7) Spółdzielnia Mleczarska w Lubrańcu b. Kongr. 88,

8) Mleczarnia Majętności w Szelejowie Wielkop. punktów 87.

9) Spółdzielnia Mleczarska w Wielichowie Wielkop. punktów 87,

10) Spółdzielnia Mleczarska w Izdebniku Małopolsk. punktów 87,

11) Spółdzielnia Mleczarska w Izdebkach Małopolsk. punktów 87,

12) Spółdzielnia Mleczarska w Janowcu Wielkop. punktów 86,

13) Spółdzielnia Mleczarska w Zagórzu b. Kongr. punktów 86,

14) Spółdzielnia Mleczarska w Nasiechowicach b. Kongr. punktów 86,

15) Spółdzielnia Mleczarska w Lipnikach Małopol. punktów 86,

16) Spółdzielnia Mleczarska w Kcyni, Wielk. punktów 85,

17) Spółdzielnia Mleczarska w Gostyniu Wielkop. punktów 85,

18) Spółdzielnia Mleczarska w Mąkowarsku Wielk, punktów 85,

19) Mleczarnia Majętności Niechłód Wielkop. punktów 85.

20) Mleczarnia Majętności Miłosław w Bugaju Wielk. punktów 85,

21) Spółdzielnia Mleczarska w Sławicach b. Kongr. punktów 85.

Pomorska Izba Rolnicza przyznała:

Mleczarni Spółdzielczej, Wewiórki Pomorze medal srebrny,

Mleczarni Spółdzielczej Lisewo Pomorze, medal bronzowy,

Mleczarni Spółdzielczej Wielkie Lunawy Pomorze, medal bronzowy.

Medale przyznała Pomorska Izba Rolnicza tylko dla mleczarń pomorskich.

Poza tem dzięki ofiarności poszczególnych firm można było udzielić kierownikom Mleczarń jeszcze kilka specjalnych nagród. dla których jednak zrobiono pewne zastrzeżenia:

1) Mleczarnia Spółdzielcza w Wielichowie otrzymała nagrodę 50.— zł. z Związku Spółdzielni Zarobkowych i Gospodarczych w Poznaniu dla najlepszej Mleczarni Spółdzielczej w Wielkopolsce. -

2) Mleczarnia Spółdzielcza w Lisewie taką samą nagrodę dla najlepszej Mleczarni Spółdzielczej na Pomorzu.

Związek Spółdzielni Zarobkowych i Gospodarczych w Poznaniu przyznał nagrody dla mleczarń Spółdzielczych z Wielkopolski i Pomorza, należących do Związku, a których masła uznane zostało za najlepsze.

3) Mleczarnia w Szelejowie dla najlepszej Mleczarni w Wielkopolsce nagrodę (50 — zł.) Wielkopolskiej Izby Rolniczej.

4) Mleczarnia Spółdzielnia w Mąkowarsku nagrodę Związku Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich w Warszawie, Oddział w Poznaniu (50.— zł.) dla najlepszej mleczarni, pracującej z Związkiem.

5) Mleczarnia w Niechłodzie nagrodę firmy „Sigma" w Poznaniu (10 tłuszczomierzy).

6) Mleczarnia Spółdzielcza w Kcyni nagrodę firmy Alfa-Laval (pugilares i 50.— zł.) dla najlepszej mleczarni w Wielkopolsce, posiadającej wirówki Alfa - Laval.

7) Mleczarnia Spółdzielcza w Dzierążni, nagrodę Związkowej Centrali Maszyn w Poznaniu (konew do mleka na 30 litrów).

8) Mleczarnia Spółdzielcza w Rybnej, nagrodę Związkowej Centrali Maszyn w Poznaniu (1 zbiornik do mleka na 40 litr).

Analiza chemiczna:

	Średnia	Maximum	Minimum
Woda	14,75	18,6	12,3
Tłuszcz	84,25	87,0	80,8
Liczba refrakcji	41,8%	43,5	40,0

Sera nadesłano ogółem 4 próby. Różnorodność serów wykazuje spis podanych gatunków: tylżycki (4) trapistów (5) edamski (5), Gouda, limburski, zamkowy, camenbert, fromage inconu, śmietankowy, bakstein, bryndza krajowa, Demi - sel, gervais, romadeur, kwadrat, mascapori, ser śląski, ser harcerski. Wybór bardzo wielki, niestety jakość ich pozostawia jeszcze bardzo wiele do życzenia. Wyróżniono tylko kilka serów jako dobre mianowicie:

1) Ser tylżycki, Mleczarnia Spółdzielcza w Kcyni Wielkopolska,

2) Ser tylżycki, „Ziemianka", Bracia Szabłowscy w Kaliszu,

3) Ser demi - sel, „Ziemianka", Bracia Szabłowscy w Kaliszu,

4) Ser trapistów Mleczarnia Spółdzielcza w Wielichowie Wielkop.

5) Ser gervais Mleczarnia Majętności Niechłód Wlkop.

6) Ser śląski Mleczarnia Spółdzielcza w Gostyniu Wlkpol.

Jako ogólny pogląd na całość nadesłanych prób masła i serów orzekła komisja, że mimo iż ocena masła przypadła na okres zmiany paszy zimowej na letnią produkt był jednolity i przedstawia w porównaniu do poprzednich ocen dalszy postęp. Jednakże masło jeszcze nie jest dostatecznie trwałe i nie dosięga jeszcze w całości do wymagań dla towaru zagranicznego, któryby na rynkach zagranicznych, mianowicie angielskim, mógł z innem wyborowem masłem skutecznie konkurować.

Braki, jakie przedewszystkiem się wyodrębniały, były nieczysty kwas, brak dobrego zapachu i brak jednolitej barwy. Za przyczynę tego należy uważać, przeróbkę masła z mleka niepasteryzowanego i bez użycia czystych kultur zakwaszających, oraz brak dostatecznej czystości i ostrożności w samem zakwaszaniu śmietany. Pod względem struktury zauważono często, że masło było zanadto przerobione, zanadto przemęczone.

Jako postulaty do poprawy produkcji masła, mianowicie przeznaczonego na eksport komisja nawołuje:

do pasteryzacji mleka, do używania czystych kultur przy zakwaszaniu śmietany oraz zastosowania chłodzenia w wyrobie i przechowaniu masła.

Przy ocenie serów stwierdza Komisja wogóle brak dobrych serów, dyplomy dano więcej dla zachęty do dalszej pracy nad poprawieniem produkcji krajowych serów. Komisja nawołuje do wyrobu serów krajowych o jednolitym charakterze. Sery delikatesowe w obecnych warunkach gospodarczych nie mogą konkurować z serami zagranicznemi, a w każdym razie należy unikać fałszywych obcych nazwisk nie mających z danym serem nic wspólnego. Komisja sędziów wnosi do Ministerstwa Rolnictwa i D. P. prośbę o przyspieszenie prac nad ujednostajnieniem metod i nad unifikacją ocen masła i serów w Rzeczypospolitej Polskiej. Następna ocenę masła proponuje się urządzić w jesieni b. r. w Rzeszowie, w tamtejszej Państwowej Szkole Mleczarskiej. Wielkopolska Izba Rolnicza starać się będzie, ażeby tak, jak w obecnej ocenie masła i serów brały udział mleczarnie Kongresówki i Małopolski, w ocenie jesiennej wzięły udział mleczarnie Wielkopolski.

Dr. Celichowski.

Mleczarstwo w Czechosłowacji

W dziedzinie techniki mleczarskiej uczyniono w Czechosłowacji po wojnie bardzo duże posępy i tak:

1. W budownictwie mleczarń spółdzielczych daje się zauważyć dobre naśladownictwo nowszych mleczarń z Danji, lecz z pewnemi zmianami. Czeski inżynier, p. Mussil (który opracowuje przeważną ilość budynków mleczarskich) chętnie zastosowuje w odbieralni górne światło (dzienne), co mu ułatwia pewną dowolność w dostawianiu do odbieralni innych hal, przeznaczonych do przeróbki mleka, wszak nie liczy się zupełnie w tym wypadku z bocznem (ściennem) oświetleniem odbieralni.

Prócz tego nowe mleczarnie czeskie odznaczają się tem, iż prawie z reguły uwzględniona bywa dobrze urządzona, przestronna serownia.

W budynku mleczarskim uwzględnia się z reguły mieszkanie dla kierownika mleczarni (złożone nie mniej aniżeli z 2 pokoji, kuchni i najpotrzebniejszych pomieszczeń gospodarczych), tudzież 1 pokoju dla młodszego pracownika.

Nowoczesny budynek mleczarski przeznaczony do przeróbki mleka na masło i sery podpuszczkowe składa się z:

1. Odbieralni mleka,
2. Zakwaszarni,
3. Masłowni,
4. Serowni,
5. Płuczkarni (miejsce do mycia baniek i, t p.),
6. Hali maszyny parowej (typu stabili umontowanej na kotle),
7. Chłodni (złożonej z 2 części, t. j. pomieszczenie dla zmarzlacza i chłodni o sprawności 18 — 25 tysięcy kalorji),
8. Składu paliwa,
9. Garderoby dla personalu (2 izby przeznaczone dla kobiet i mężczyzn),
10. Kancelarji wraz z małą izbą, przeznaczoną na laboratorjum,
11. Mieszkania dla 2-ch pracowników.

Koszt budowy takiej mleczarni bez urządzenia maszynowego wynosi 60.000 zł. franków.

Urządzenie maszynowe bywa stosowane prawie zawsze takie, jak je spotykamy w typowych nowoczesnych (powojennych) maślarniach duńskich. Sztuczna chłodnia znajduje stałe zastosowanie w chłodzeniu mleka chudego, śmietany i regulowania ciepłoty w piwnicach, przeznaczonych do dojrzewania serów. Centralne ogrzewanie znajduje zastosowanie w piwnicach dla serów. Budynek mleczarski bywa z reguły należycie skanalizowany i zaopatrzony w dostateczną ilość wody zimnej i ciepłej. Laboratorjum służy do badania mleka i śmietany, masła, serów, maślanki i serwatki, na zawartość tłuszczu i kwasoty, a prócz tego są stale czynione inne próby, a mianowicie: na zawartość katalaży i reduktaży. Niezależnie od tego są regularnie prowadzone badania czystości mleka.

Pracowników w mleczarni można podzielić na 3 kategorje, mianowicie:

1. zawodowo w mleczarstwie dokładnie wyszkolonych,

2. mechaników do prowadzenia maszyny parowej i t. p.

3. pracowników dziennych, nie posiadających specjalnego zawodowego wyszkolenia.

Kategorja, wymieniona pod 1), posiada z reguły ukończoną szkołę mleczarską w Kromieryzu, lub w Pilznie. Prócz tych spotyka się dość często i takich, którzy mają ukończoną szkołę mleczarską w Ladelund (w Danji) i kilkuletnią praktykę w Danji.

Tacy pracownicy pełnią najczęściej funkcję kierowników laboratorjum w mleczarniach czeskich, a zarazem są kontrolerami obór w rejonie działania spółdzielni mleczarskiej. Kontroler obór w Czechach prawie z reguły musi mieć ukończoną szkołę rolniczą i szkołę mleczarską.

Z uwagi na dostateczne wyszkolenie całego zespołu pracowników w mleczarni, ich ilość jest stosunkowo mniejsza, aniżeli n. p. w naszych mleczarniach. W średnich mleczarni, przerabiającej dziennie 8 do 10.000 litr. mleka na masło, tudzież mniej więcej 10% tej ilości na sery przypada średnio 6 pracowników. W mleczarniach, przerabiających mleko wyłącznie na masło (a zatem mleko chude jest w całości zwracane dostawcom mleka) wypada na 10 tysięcy litrów mleka 4 pracowników.

W każdej mleczarni jest unormowany porządek prac i kompetencja pracowników, wskutek czego tok pracy jest równy, i bez wahań.

Jakość wyrobów w nowoczesnych czeskich mleczarniach, a zwłaszcza masła jest bez zarzutu.

Masło wyrabiają z mleka uprzednio przefiltrowanego; śmietankę poddają pasteryzacji przewlekłej (stosując ciepłotę 63° kl. zaś okres pasteryzacji = 30 minut). Do zakwaszania śmietanki stosują z reguły czyste kultury. Sery wyrabia się najczęściej trojakiego typu, mianowicie: 1) tylżyckie, przeznaczone na eksport za granicę z 3/4 pełn. mleka (na rynek wewnętrzny z 1/2 peł. mleka); 2) sery pleśniowe typu francuskich rokfordów — lecz z mleka krowiego: ten ostatni typ serów wyrugował w znacznym stopniu import oryginalnych serów z Francji, a oprócz tego jest artykułem wywozowym do Austrji i Niemiec, 3) sery miękkie limburskie i 4) typ serów, znanych u nas pod nazwą „trapistów".

Wyroby mleczarskie są zbywane bezpośrednio lub z pomocą związku mleczarskiego w Pradze. Urządzenia techniczne powyższego związku nie zasługują na szczególniejszą wzmiankę, bowiem mieszczą się tymczasowo w lichem pomieszczeniu i nie zaopatrzonem w odpowiednie urządzenia mechaniczne.

Szkolnictwo mleczarskie. Kształcenie pracowników mleczarskich odbywa się w 2 zakładach naukowych, mianowicie: a) w Kromieryzu i b) w Pilznie. Szkoła mleczarska w Kromieryzu, założona przed wojną, jest dobrze uposażoną pod względem technicznym i finansowym.

Dzięki temu poziom nauki dorównuje najlepszym zakładom zagranicznym. Szkoła mleczarska w Pilznie nie może skutecznie rywalizować ze szkołą w Kromieryzu głównie z trojakich powodów: 1) prowadzenia mleczarni, jako przedsiębiorstwa, wymagającego ustawicznej kalkulacji i kombinacji przeróbki (mleczarnia jest przeznaczona głównie do zaopatrywania Pilzna w mleko pełne, wskutek czego maślarstwo i serowarstwo zostało zepchnięte na plan drugorzędny); 2) przestarzałego i niedostatecznego urządzenia; 3) prowadzenia przeważającej ilości wykładów mleczarskich w szkole rolniczej w Pilznie (za miastem) przez nauczycieli, nie stykających się z mleczarnią.

Szkoła mleczarska w Pilznie posiada znakomicie urządzone muzeum przyrodnicze mleczarskie, a w szczególności dużą i bardzo dobrze wykonaną kolekcję modeli różnorodnych drobnoustrojów, wykonanych z barwnego szkła (wyrobu miejscowego).

W czasie obecności sprawozdawcy okazało się, że w przeciwieństwie do szkoły mleczarskiej w Kromieryzu, uczniowie w Pilznie byli narodowości rosyjskiej lub ukraińskiej (z Małopolski Wschodniej). Poziom umysłowy absolwentów szkoły mleczarskiej w Kromieryzu jest bez porównania wyższy, aniżeli w Pilznie.

Mleczarnie, pobudowane przed wojną, nie zasługują na szczególniejszą wzmiankę, bowiem były wzorowane na typach, jakie rozpowszechniły się w Niemczech i Austrji.

Mleczarnie o ruchu ręcznym są znane tu i ówdzie, w szczególności w okolicach podgórskich (n. p. Karkonoszach) i tam też skierowują absoldwentów szkoły mleczarskiej w Pilznie.

Przy mleczarniach mieszczą się zbiornice jaj, których urządzenia nie wiele się różnią od naszych, z wyjątkiem tych mleczarń, które posiadają maszyny do wytwarzania zimna. *Inż. J. Mokrzyński.*

Bydło nizinne

Radca poselstwa szwedzkiego w Polsce, p. Silverhjelm nadesłał Redakcji następujące uwagi o hodowli bydła nizinnego w Szwecji, wywołane drukowanemi w gazecie Mleczarskiej i hodowlanej artykułami.

Z wielkiem zainteresowaniem zapoznałem się z poglądami na bydło nizinne, wypowiedzianemi w Nr. 4 i 7 Gazety Mleczarskiej i Hodowlanej.

Pogląd Pana Kwasieborskiego na skłonność ras do zapadania na gruźlicę należy uważać za słuszny i stwierdzony doświadczeniem w Szwecji, gdzie jednak istnieją stada bydła nizinnego wolne od gruźlicy. Przy eksporcie tego bydła stawiany jest ten sam warunek niereagowania na tuberkulinę, jak i dla innych ras, chociaż należy przyznać, że na skutek wieloletniej intensywnej eksploatacji tego bydła w mniej normalnych warunkach, zapada ono częściej na gruźlicę, niż bydło, które jest utrzymywane w warunkach bardziej normalnych. Uzdrawianie tego bydła posuwa się u nas w ten sposób, że my mniej zwracamy uwagi na wyniki reklamowe, i że jasnem się stało dla naszych gospodarzy, że trwałe dobre wyniki można osiągnąć tylko przez celowy dobór zwierząt, a zdrowej budowie ciała. Na szwedzkie licytacje bydła nizinnego w Malmö dopuszczane są t y l k o zwierzęta niereagujące na tuberkulinę. Równolegle z poprawa zdrowia bydła szedł celowy dobór zwierząt, który w roku sprawozdawczym 1923/24 dał następujące wyniki.

Średni udój z 31.789 krów związków kontrolujących w Malmö - Huslan wynosił 3.978 kg mleka, przy zawartości 3,35 % tłuszczu.

Lepszy związek kontrolujący miał od 192 krów średnio 4.803 kg mleka od krowy, z zawartością tłuszczu 3,70 % (204 kg masła).

Poszczególne dobre stada dały następujące wyniki:

Stado 100 krów 5110 kg mleka i 3,69 % tłuszczu,

Stado 18 krów 5111 kg mleka i 3.89 % tłuszczu,

Stado 15 krów 5839 kg mleka i 3,92 % tłuszczu,

Stado 9 krów 4831 kg mleka i 4,00 % tłuszczu.

Zasada: „dobre wyniki przy zdrowej budowie ciała" poniekąd sama przez się rozwiązuje poruszane przez p. Kwasieborskiego zagadnienie o dobrych udojach i zadawalniającej mięsności, ponieważ obie te zalety można osiągnąć, nie wdając się w wypadki wyjątkowe, tylko przy normalnie rozwiniętej budowie ciała.

Z wyżej powiedzianego wynika, że kierunek, w którym chcą iść w rozwoju czarno - białego bydła nizinnego w Polsce zupełnie zgadza się z kierunkiem, przyjętym w Szwecji. Jeżeli przyjrzymy się innym krajom, gdzie również hodowane jest bydło, to zobaczymy, że i tam naogół dążenie jest jednakowe. Holandja trzyma się tego samego kierunku. We wschodniej Francji obawiają się zbyt jednostronnego rozwoju mleczności, kosztem mięsności. W Niemczech do chwili obecnej pracowano bardziej jednostronnie nad rozwinięciem typu mięsnego, ale i tam, o ile mogę wnosić, w czołowych gospodarstwach zaczynają interesować się osiągnięciem lepszych wyników mleczności, a także większej zawartości tłuszczu chociaż pod tym ostatnim względem Niemcy pozostały w tyle poza innemi krajami.

Wogóle, zainteresowania hodowców bydła różnych krajów, dążących do wytworzenia typu bydła nizinnego są zupełnie analogiczne, z wyjątkiem, być może Niemiec, które dążą usilnie, jak mi się zdaje, do uzyskania typu mięsnego, i dażenia te mogłyby być ujednostajnione określeniem jednolitego typu z dopuszczalnemi od-

chyleniami. Taka równoczesna praca ma wielkie znaczenie dla przyspieszenia rozwoju rasy w pożądanym kierunku, i dla osiągnięcia lepszych ekonomicznych rezultatów, które zawsze będą stanowiły ostateczny cel pracy hodowcy bydła.

W każdym razie, zdaje mi się, że ten kierunek rozwinięcia czarno - białej nizinnej rasy, który uważany jest za odpowiedni dla warunków polskich, bardzo jest zbliżony do kierunku, który postawił sobie za zadanie rozwinięcie szwedzkiego bydła nizinnego, znanego u nas pod nazwą „Svensk låglandras" przyczem dodanie do nazwy miejsca pochodzenia nie powinno stanowić zapory dla łącznej pracy, a służy jako symbol pobudzenia do pracy i emulacji, bez której niema postępu.

Jakość białka paszy

Niewystarczającą jeszcze jest rzeczą dać zwierzęciu ilościowo tyle gramów białka, wiele z normy lub naszych doświadczeń dać należy. Trzeba jeszcze dbać o to, żeby dostarczone białko było odpowiedniej jakości, odpowiedniego gatunku. W codziennem życiu domowem spotykamy się już z kilkoma rodzajami białka: twaróg mleka — poza tłuszczem, śladami cukru i popiołu, składa się z białka *kazeiny*; białko jaja kurzego jest znów innym rodzajem białka, zwanym *albuminą*; tkanka mięśniowa (mięso) składa się również głównie z białka *miozyny* i t. d.

Białko jest substancją bardzo skomplikowaną, składającą się z poszczególnych części składowych, cegiełek, tak zwanych *kwasów aminowych*. Tych kwasów wykryto obecnie dwadzieścia. Nie wszystkie te cegiełki wchodzą w skład poszczególnych białek, te zaś które wchodzą, mogą uczestniczyć w budowie białka w rozmaitych ilościach i w różnych ugrupowaniach. Badania naukowe wykazały, że organizm zwierzęcy ma zdolność o d b u d o w y w a n i a białka własnego, potrzebnego mu z białka innych: zwyczajnie rozkłada białko paszy na oddzielne cegiełki, a te ostatnie przegrupowuje i z nich tworzy własne białko, s w o i s t e. Zrozumiałą jest rzeczą, że aby takiej przebudowy dokonać, musi organizm rozporządzać wszystkiemi potrzebnemi mu cegiełkami, musi je znaleźć w paszy, gdyż sfabrykować tych cegiełek, przerobić jedną na drugą — nie potrafi. Gdybyśmy, n. p. chcieli krowie mlecznej jako jedyne źródło białka dawać kukurydzę, to organizm nie potrafiłby zbudować białka mleka kazeiny, gdyż w białku kukurydzy nie znalazłby dwóch potrzebnych mu do tej przebudowy cegiełek — kwasów aminowych *tryptofanu* i *lizyny*. Natomiast znajdują się te kwasy w białku konopi, w białku pszenicy, czyli, że makuchem konopnym i otrębami pszennemi moglibyśmy ten brak uzupełnić. Objawy wywołane brakiem tych lub innych cegiełek (czyli skarmianiem b i a ł k a n i e k o m p l e t n e g o dla danego organizmu) nie są jeszcze dokładnie zbadane i sklasyfikowane; może tu występować zatrzymanie wzrostu u młodzieży, spadek produkcji, obniżenie płodności, choroby nerwowe i inne.

Jak więc normować, jakie dobierać pasze, aby całość była pokarmem kompletnym, zupełnym? Dziś zaledwie znikoma ilość pasz pod tym względem zbadana, jednak możemy przyjąć z a s a d ę o g ó l n ą, żeby u n i k a ć j e d n o s t r o n n y c h m i e s z a n i a p a s z. Według najnowszych badań Wiegnera, Thomana i in. największą wartość biologiczną (najbardziej kompletne białko) posiadają pasze pochodzenia zwierzęcego, a z nich — mączka rybna (śledziowa); następne miejsce zajmują makuchy, z orzecha ziemnego, sojawy, lniany, sezamowy, słonecznikowy, kokosowy, palmowy; mniejszą wartość biologiczną mają otręby oraz groch, fasola, bób, wyka. Otręby jednak w braku innych białek w kombinacjach ze strączkowemi wzajemnie się do pewnego stopnia uzupełniają. Wreszcie białko o wysokiej wartości zawierają młode zielone rośliny, oraz dobrze zebrane i dobrze przechowane siano. Wysoka wartość mąki rybnej zasługuje na specjalną uwagę ze względu na możliwość jej produkowania na naszem wybrzeżu. Jednem słowem — im większa rozmaitość w racji pokarmowej, tem większa gwarancja jakościowej wystarczalności karmy. Jako przykład takiego daleko idącego urozmaicenia przytoczę normę z podręcznika N.

Hanssona: w skład racji pokarmowej wchodzi tu siano łąkowe, siano motylkowych, słoma, plewy, buraki pastewne, śruta owsiana, otręby pszenne, makuch z orzecha ziemnego, mączka sojowa i kokosowa. Oczywiście, u nas trudno mówić o rozmaitych paszach pochodzenia egzotycznego, gdyż byłoby to wysoce nieekonomiczne, ale przy pewnej zapobiegliwości i dobrych chęciach ze strony hodowcy można osiągnąć wysoki stopień urozmaicenia i dążyć do do tego należy.

J. Dubiski.

Z NAUKI I PRAKTYKI.

Szczepionka czystej kultury do zakwasów mleczarskich.

Instytut Przemysłu Fermentacyjnego i Bakterjologji rolnej przy Muzeum Przemysłu i Rolnictwa w Warszawie, przy ul. Krakowskie Przedmieście Nr. 66. dostarcza regularnie szczepionki czystej kultury zakwasów mlecznych do ukwaszania śmietanki przy wyrobie masła. Każda Mleczarnia ma możność zaopatrywania się w Instytucie 2 razy na miesiąc, a mianowicie 1-go i 15-go każdego miesiąca w szczepionki czystej kultury zakwasu mleczarskiego.

Warunki opłat następujące:

W abonamencie:

jednorazowe wpisowe (na okres roczny)	36 zł.
opłata za każdą wziętą szczepionkę	1 zł.

Bez abonamentu:

cena jednej szczepionki	5 zł.

Za przesyłkę pocztową i opakowanie dolicza się w obu wypadkach do każdej szczepionki 1 zł. 15 gr.

Przy użyciu szczepionki należy przestrzegać następujących zasad.

A. Uwagi ogólne.

1. Czystą kulturę zakwasu mleczarskiego użyć bezpośrednio po jej otrzymaniu. W razie konieczności — przechowywać ją nie dłużej niż 5—6 dni w miejscu chłodnem i przewiewnem. Flaszkę z czystą kulturą otwierać dopiero bezpośrednio przed użyciem.

2. Przy rozmnażaniu czystej kultury zachować wzorową czystość (czystość lokalu, czystość naczyń, czystość pracownika).

B. Przygotowanie zakwasu macierzystego.

1. Zakwas macierzysty służy do ukwaszania śmietanki i do przygotowania zakwasu na dzień następny, czyli „zakwasu wtórnego".

2. Czysta kultura w ilości 100 cm³ wystarcza jako wysiew do 3 litrów mleka, przeznaczonego na zakwas macierzysty.

3. Dla przygotowania zakwasu macierzystego używa się mleko odtłuszczone i pasteuryzowane w ilości 10—20% (średnio 15%) ilości pasteuryzowanej śmietanki, która ma być nim ukwaszona.

4. Mleko odtłuszczone, przeznaczone na zakwas macierzysty, należy pasteuryzować przez ogrzewanie w ciepłocie 95° C. przez 2 godziny.

5. Po ukończeniu pasteuryzacji mleko szybko schłodzić do ciepłoty 30° C. i w tej ciepłocie zadać energicznie wymieszaną czystą kulturę. Po wysiewie zamieszać czystą kulturę z mlekiem odtłuszczonym i prowadzić ukwaszenie w ciepłocie 25—30° C., bacząc pilnie, aby przynajmniej w pierwszych godzinach ciepłota nie była niższą niż 25° C.

6. Zakwas macierzysty dojrzały powinien posiadać jednolitą konsystencję galarety (bez serwatki i bez spęknięć), przyjemny zapach i kwasowość wynoszącą 28—35° Soxhleta. Jeżeli zakwas dojrzeje, zanim nastąpił czas zadania go do śmietanki — przechowywać go w miejscu chłodnem (około 8 C.) aż do użycia.

7. Naczynie przeznaczone na zakwas macierzysty, czyli „matecznik", winno być kamionkowe, polewane, gładkie — bez zagłębień i wypukłości (łatwe do mycia) i umieszczone w drewnianej skrzynce (dla utrzymywania stałej ciepłoty). Przed każdym użyciem — matecznik należy jak najstaranniej wymyć i odkazić wysoką ciepłotą.

C. Zakwaszenie śmietanki.

1. Spasteuryzowaną śmietankę ochłodzić do ciepłoty 10—12° C.

2. Z zakwasu macierzystego odrzucić wierzchnią warstwę (około 2 cm.) silnie zakłócić i — odebrawszy z niego uprzednio odpowiednią ilość na kwas wtórny (patrz niżej) — wlać do śmietanki.

3. Średnia ciepłota zakwaszanej śmietanki wynosić powinna 12—14° C. Jeżeli ukwaszenie postępuje zbyt wolno — można ciepłotę podnieść, lecz nie wyżej niż 18° C. lepiej jednak przy zbyt powolnem kwaśnieniu — zamiast podwyższać ciepłotę — stosować za następnym razem większy wysiew zakwasu.

4. Śmietanka dojrzała winna wykazać kwasowość 28—32° Soxhleta. Wyższe ukwaszanie jest niepożądane.

D. Przygotowanie zakwasów wtórnych.

1. Zakwas macierzysty — poza użyciem go do ukwaszania śmietanki — służy jako wysiew dla przygotowania „zakwasu wtórnego". W tym celu — przed zadaniem zakwasu macierzystego do śmietanki, a po zrzuceniu wierzchniej warstwy — odpowiednią część zakwasu macierzystego wlać do przygotowanego jak wyżej mleka odtłuszczonego — postępując z nim nadal, jak z zakwasem macierzystym.

Jeżeli np. mamy zakwaszać 100 litrów śmietanki dziennie, to winniśmy przygotować zakwasu macierzystego (w liczbach przybliżonych — 15 litrów (wysiew do śmietanki) + 1 litr (wysiew na zakwas wtórny) + $^{1}/_{2}$ litra (na odrzucenie z wierzchnią warstwą) — czyli razem $16^{1}/_{2}$ litra. Biorąc ogólnie należy przygotować zakwasu macierzystego o 10% więcej, niż ilość przeznaczona na wysiew do śmietanki.

7. Jedna szczepionka czystej kultury przy bardzo pomyślnych warunkach pracy starczyć może na przeciąg kilku tygodni. Należy jednak natychmiast użyć kultury świeżej przy najlżejszych oznakach złego dojrzewania zakwasów (serwatka, spekniecia, przykry smak i zapach). Przed użyciem świeżej czystej kultury — należy jak najstaranniej wymyć naczynia i odkazić je wysoką ciepłotą.

Skład treściwych pasz słonecznikowych.

Dr. Namysłowski podaje w „Kłosach" na podstawie spostrzeżeń Stacji Doświadczalnej w Toruniu uwagi o składzie pasz treściwych, używanych do karmienia inwentarza. Przy badaniu makuchów słonecznikowych, zaszedł wypadek, że dwie różne próbki z tego samego makuchu przy analizie chemicznej wykazały raz 34%, a drugim razem 23% ciał azotowych. Różnica jedenastu procent, stanowiąca prawie trzecią część składnika odżywczego pierwszej próbki. Towar był odpadkiem fabrycznym, który otrzymuje się przy wyciąganiu (ekstrakcji) tłuszczu sposobem chemicznym, a mianowicie przez działanie odpowiednich cieczy, w których się tłuszcz rozpuszcza. Po ekstrakcji pozostaje w odpadkach zaledwie jeden procent tłuszczu, natomiast znajdują się w nich ciała azotowe i dlatego odpadki te mają zastosowanie jako tania pasza.

Odpadki słonecznikowe znajdują się w handlu przeważnie w postaci zmielonej i są ładowane do wagonów luzem. Materjał nie jest jednolity, bo obok drobnych części zawiera sporo części grubszych. Przy przesiewaniu przez sito o otworach wielkości dwu milimetrów przechodzi około 55% miału, reszta (45%) zostaje na sicie. Przy transporcie miał i piasek opadają na dno wagonu, grubsze części natomiast znajdują się wyłącznie na powierzchni. Materjał nie jest już wtedy w każdym miejscu jednaki tego samego składu. Przy badaniu próbki odpadków nadesłanych z pow. starogardzkiego (po przesianiu przez sito 2 mm.): miał zawierał 33,0% ciał azotowych a grubsze części — zawierały 9.9%.

Nadchodzący wagonami towar zostaje wyładowany w składnicy, jednak w trakcie wyładowywania materjał nie zostaje wymieszany. Przeciwnie robotnicy zrzucają go zupełnie dowolnie. A więc i w składnicy znajduje się materjał o wartości różnej, zależnie od miejsca, z którego weźmiemy próbę.

Przeciętne liczby, wskazujące, ile mniej więcej procent ciał azotow., tłuszczu i popiołu zawiera słonecznik są następujące:

	ciał azotowych	tłuszczu	popiołu
Całe nasienie . . .	14 95%	29.14%	3.22%
Nasienie wyłuszczone	24.55	49.65	3.75
Łuska	6.44	6.04	2 21
Makuch z nasienia wyłuskanego . . .	34.66%	14.53%	6 68%

Łatwo każdy dojdzie, że po odciągnięciu oleju na drodze chemicznej z nasienia wyłuskanego, zostanie blisko 50% ciał azotowych, gdyż zajmą miejsce w odpadkach, które poprzednio miał tłuszcz. Przy łusce natomiast zostaje zaledwie niecałe 7% ciał azotowych, gdyż w czasie odciągania ubyło bardzo mało tłuszczu, bo go mało zawierała łuska przed ekstrakcją. Skład więc odpadków może być najróżnorodniejszy. Jeżeli będzie z nasienia łuskanego, może zawierać do 50% azotu. Zwykle jednak jest to mieszanina łącznie z łuską i zawiera przeciętnie 20 do 35% ciał azotowych. Oto kilka przykładów analitycznych z odpadków fabrycznych słonecznika:

	ciał azotowych	tłuszczu	popiołu
I.	33.75	0.97	7.17
II.	22.94	1.12	5 75
III.	22.17	0.87	5.60
VI.	20.19	0.75	4.92

W podanej tabeli odpadki fabryczne I. i II. pochodzą z tego samego przedsiębiorstwa, a nawet z tego samego wagonu. Rezultat badań bardzo ciekawy. Potwierdza on badania stacji, że miał jest bez porównania bardziej bogatszy w ciała azotowe, niż łuska.

PYTANIA I ODPOWIEDZI.

9. Podgrzewacz do mleka. Proszę o wskazanie mi, jak mogę zastosować podgrzewacz do mleka, usunąwszy obecny kocioł w który każdy dostawca wstawia swoje bańki (bardzo złe)? Czy nie dobrym byłby podkrzewacz „Astra" z bezpośredniem paleniskiem? Proszę o ilustrację całego tego aparatu.

M.

Fabryka naczyń mleczarskich „Omega" w Warszawie, ul. Hoża 51, przeprowadza

obecnie próby z nowego typu podgrzewaczami do mleka z bezpośredniem paleniskiem, własnej konstrukcji, które w niedługim czasie będą do nabycia w Oddziale Maszyn Związku Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich w Warszawie (Krakowskie Przedmieście Nr. 6.). Tymczasem zaś może Pan obecny kociołek, do którego każdy dostawca wstawia swoje bańki, przerobić w ten sposób, by wstawić weń kilka kubełków przenośnych z blachy żelaznej pocynowanej, do których dostawcy wlewaliby swoje mleko, które po podgrzaniu przenosiłoby się na wirówkę. W ten sposób możnaby było uniknąć przynajmniej zanieczyszczania wody, służącej do mycia naczyń brudem, pochodzącym z baniek poszczególnych dostawców.

10. Użycie lodu w mleczarni ręcznej. W jaki dobry i ekonomiczny sposób użyć lodu do chłodzenia śmietany. Posiadam basen cementowy na 1100 l. wody i chłodnik 200 l. na godzinę, oraz lód zakopcowany, okryty trocinami i słomą. Mleczarnia przerabia 2.500 l. mleka dziennie.

t. — Na pytanie swoje znajdzie Pan wyczerpującą odpowiedź w „Zarysie Techniki Mleczarskiej", Inż. Chmielewskiego. Dostać można w każdej księgarni.

PRZEGLĄD CZASOPISM.

Instruktor rolniczy a spółdzielnie mleczarskie. Sprawa zakładania nowych mleczarń nie przestaje zajmować naszego ogółu. W tej dziedzinie tyle błędów się popełnia, tyle mleczarń powstaje bez warunków normalnego dłuższego istnienia, że uważamy za konieczne przytoczyć tu głos doświadczonego, a zasłużonego w tej dziedzinie pracownika, p. B. Tomczykowskiego, kierownika działu mleczarskiego w Związku Rewizyjnym spółdzielni rolniczych w Warszawie. P. Tomczykowski pisze w „Głosie Instruktorskim" co następuje:

„Praca instruktora na terenie działalności jego okręgu, ma na celu nietylko postawienie na wysokim nowoczesnym poziomie drobnych gospodarstw rolnych przez należytą ich organizację, ale jednocześnie przyczyniać się winien instruktor do przebudowy dotychczasowej psychiki drobnego rolnika dla szerszego ujmowania zagadnień gospodarczo-społecznych nietylko z punktu osobistych korzyści, ale i z punktu korzyści ogólnych. Instruktor dążyć winien do przebudowy dotychczasowego systemu gospodarki rolnej na przemysłową. Przebudowa ta może być rozwiązana w sposób pomyślny jedynie przez powołanie do życia całego szeregu organizacyj przemysłowych i handlowych spółdzielczych, gwarantujących drobnemu rolnikowi — jako jednostce gospodarczo słabej — należytą obronę jego interesów materjalnych. Chodzi mi w tej chwili o jedną z tych organizacyj t. j. o spółdzielnie mleczarskie.

Nasuwa się pytanie, jaka jest i jaka powinna być rola i ustosunkowanie się instruktora rolniczego do spółdzielczości mleczarskiej? Spółdzielnie mleczarskie są najwłaściwszą i wypróbowaną przez samo życie i dotychczasowe nasze doświadczenia formą organizacyjną przemysłu mleczarskiego dla gospodarstw rolnych tak drobnych jak i dużych, to też obecnie zainteresowanie mleczarstwem jest bardzo wielkie, a w niektórych powiatach dochodzi ono do przesady.

I tak. W jednym z okręgów instruktor postanowił w każdej wsi zorganizować mleczarnię i połączyć je w jedną parową. Na przeszkodzie temu stanął jedynie upór ludności i zorganizowano zaledwie pięć mleczarni, z których największa w październiku r. ub. przerabiała zaledwie 100 litrów mleka, w listopadzie zaś wszystkie zaprzestały działalności... W innym natomiast okręgu instruktor specjalnie poświęcił się mleczarstwu do tego stopnia, że sam prowadzi zorganizowane mleczarnie. Należy przypuszczać, że w krótkim czasie będzie tam również dużo bigosu. Jeszcze w innym okręgu instruktor na swój sposób zaczął urządzać i organizować mleczarnie, co już się skończyło przykrym rozczarowaniem.

Reasumując to co powiedziałem, twierdzę, że takie ustosunkowanie się i pojmowanie roli instruktora rolniczego w sposób jaki przytoczyłem nie powinno mieć miejsca, gdyż przy lada niepowodzeniu mleczarni, odbija się to na opinii instruktora.

Zadaniem instruktora rolnego, jak i hodowlanego jest — po uprzedniem dokładnem zbadaniu terenu, dopomóc ludności w należytem zorganizowaniu mleczarni, z chwilą zaś jej powstania spowodować przystąpienie do Związku Rewizyjnego i Związku Mleczarskiego, zaś instruktor na terenie mleczarni będzie miał dalej wdzięczne pole pracy, propagując zasady racjonalnej hodowli bydła, a w szczególności organizując Związek kontroli mleczności, bez którego mleczarnia skazana jest na wegetację, a nawet i na zagładę".

O typ mleczarni. W „Rolniku - Spółdzielczym" organie spółdzielczym dodawanym do czasopism ogólno rolniczych w Województwach zachodnich p. T. Popowski porusza mimochodem, nie bez pewnej goryczy, sprawę właściwego typu mleczarni dla różnych okolic Polski.

„Dają się słyszeć głosy, iż kresy zachodnie, mające już 430 mleczarń parowych mogą narazie „poczekać" i że pilniejszą jest sprawa rozwoju mleczarstwa w innych dzielnicach, zwłaszcza zaś na kresach wschodnich, gdzie zresztą „za koszt jednej mleczarni wielkopolskiej powstaje w różnych punktach dziesięć mleczarń małych".

Nie wdając się w rozpatrywanie racjonalności tego lub owego typu mleczarń, należy jednak stwierdzić, że najpoważniejszym nakazem gospodarczym jest dziś dla nas możliwie najszybsza i najenergiczniejsza ekspansja naszej produkcji rolnej nazewnątrz. Otóż w odniesieniu do tego postulatu, w takich mleczarniach, jak świeżo powstały Grabów i Wielichowo, jak szereg innych. które jednak potrzebują mniejszego lub większego remontu, mamy objekty przemysłowe. dziś już zdolne i gotowe do produkowania na eksport, pod pewnemi jednak warunkami. Mianowicie, jedne z nich już zmagają się z trudnościami z wysokiego dyskonta płynącemi, inne zaś wstrzymują się z koniecznemi inwestycjami w obawie przed tą samą trudnością. A przecież mleczarniom kresów zachodnich właśnie (z bardzo małym udziałem mleczarń małopolskich) zawdzięczamy w zeszłorocznym bilansie handlowym zrównanie prawie do zera pozycji masła, które w lipcu jeszcze bardzo pasywnie wyglądały.

Wszelkie wkłady w mleczarstwo zachodnie, to wkłady na zyski bilansu handlowego najbliższego jutra, to poparcie doraźne interesów już nie dzielnicowych, a ogólnokrajowych.

Cyfra 430 mleczarń i ich spora produkcja nic jeszcze nie mówi. Tysiące i tysiące wirówek ręcznych kręci się codzień po wsiach i wioskach kresów zachodnich, zabiera niepotrzebnie ludziom czas, produkuje przeważnie marne, niezdrowe maślisko, nie mające pretensji do eksportu poza granicę powiatu, a przerabia w sumie wyżej 90% tutejszej produkcji mleka.

Że w takiem oświetleniu wprost bije w oczy wysoka wartość gospodarcza czynów dokonanych przez organizatorów Grabowa i Wielichowa i że dążenia zarządów i rad nadzorczych innych mleczarń do zmodernizowania i zremontowania swych warsztatów zasługują w równej mierze z tamtemi na możliwe poparcie, o tem chyba dużo mówić nie potrzeba.

Małe, ręczne, masowo w innych dzielnicach powstające mleczarnie są może racjonalne w tamtejszych warunkach ekonomicznych, komunikacyjnych. hodowlanych etc. Stanowią one bezsprzecznie również podwalinę pod rozbudowę naszego mleczarstwa i z czasem mogą rozwinąć się bodaj czy nie wyżej od mleczarstwa zachodniego. Nie ulega jednak wątpliwości, iż mleczarnie tamte muszą przejść cały szereg przemian ewolucyjnych. zanim, skonsolidowawszy się jako tako, z lichych partykularnych aprowizatorów, staną się pełnowartościowym czynnikiem produkcji krajowej, a równocześnie wyrazem uświadomionej spółdzielczości.

Kredyty tam zużytkowane, są bezprzecznie lokatą państwowego grosza dobrą, celową i owocność na daleką metę rokującą. jednak wprowadzenie pewnej. choćby równorzędności na rzecz aktualnych potrzeb kresów zachodnich przy repartycji kredytów hodowlanych wydaje się także słusznem".

Przytaczając wrażenie p. T. Popowskiego i stwierdzając, że rząd otacza swą opieką mleczarstwo we wszystkich okręgach Polski stosownie do miejscowych warunków, uważamy za konieczne zwrócić uwagę na wyżej przytoczoną opinję p. Tomczykowskiego. Wynika z niej. że wszędzie w całej Polsce należy dążyć do zakładania mleczarń na wzorowych zasadach opartych.

Zdrowy kredyt inwestycyjny, stworzony dla przemysłu mleczarskiego przez nasz rząd, pozwala mieć nadzieję, że coraz więcej powstawać będzie mleczarń racjonalnie urządzanych. Rok ubiegły wskazał, że otwarcie długoterminowego kredytu skłania mniejsze mleczarnie do łączenia się w większe przedsiębiorstwa. W tej dziedzinie zarówno zrzeszenie rolników, jak i związki rewizyjne spółdzielni mają wielką rolę do spełnienia. Rząd może tu być tylko regulatorem, wykonanie jest w ręku samego społeczeństwa.

KRONIKA.

Nagrody na targach rzeźnych w Poznaniu. Z powodu zakazu władz weterynaryjnych druga ogólno polska wystawa inwentarza opasowego nie doszła do skutku. Większość jednak przygotowanych okazów przysłaną została na targi do Poznania, gdzie okazy te zostały poddane ocenie sędziów — rzeczoznawców.

Zdaniem sędziów materjał obecnie przedstawiony był lepszy od zeszłorocznego. Niestety nie było inwentarza z Małopolski, która miała zamiar inwentarz nadesłać.

Wielkopolska Izba Rolnicza podaje wykaz nagród.

A. Nagrody Ministerstwa Rolnictwa i D. P.

a) w dziale bydła:

Hr. Mielżyński z Pawłowic, srebrny medal za grupę, — srebrny medal i 250 zł. za wolca nr. 40, — 250 zł. za krowę nr. 873, — list pochwalny za krowę nr. 16.907 i bronzowy medal za buhaja.

Dyrektor Bąkowski z Włoszakowic, srebrny medal za grupę, — bronzowy medal i 250 zł. za wolca nr. 769. — bronzowy medal i 150 zł. za jałowicę nr. 771, — 250 zł. za krowę nr. 766, — list pochwalny za krowę nr. 15.076.

Majętność Zrenica p. Środa srebrny medal za wolca.

Ks. Czartoryski z St. Sielca (Rogozewo), list pochwalny za grupę.

P. Leporowski z Gałązek Wielkich 150 zł. za jałowicę nr. 1452.

P. Jouanne z Rożnowa 150 zł. za krowę nr. 1017.

P. Dr. Sondermann z Wyszyn list pochwalny za buhaja.

b) w dziale świń:

P. Glockzin z Strychowa 200 zł. za 4 tuczniki.

c) w dziale owiec:

Hr. Mycielski z Gałowa 200 zł. za 15 skopów, i 100 zł. za 5 jagniąt.

P. Droste z Uchorowa 50 zł. za całość.

B. Nagrody Wielkopolskiej Izby Rolniczej.

a) w dziale bydła:

Hr. Mielżyński z Pawłowic srebrny medal za grupę, — srebrny medal za wolca nr. 41, srebrny medal za krowę nr. 873 i srebrny medal za buhaja.

P. Dyr. Bąkowski z Włoszakowic srebrny medal za grupę, srebrny medal za krowę nr. 766 i bronzowy medal za buhaja.

Majętność Źrenica p. Środa srebrny medal za grupę.

Ks. Czartoryski z St. Sielca (Rogozewo) bronzowy medal za grupę, — bronzowy medal za wołu i list pochwalny za krowę.

P. Jouane z Rożnowa, bronzowy medal za grupę, bronzowy medal za 2 wolce, list pochwalny za krowę nr. 1016.

Cukrownia w Szamotułach, srebrny medal za wołu.

Hr. Mycielski z Gałowa list pochwalny za wolca nr. 1454.

P. Dr. Dobrowolski z Jeziorek, bronzowy medal za jałowicę nr. 237.

P. Leporowski z Gałązek Wielk. bronzowy medal za jałowicę i list pochwalny za dwojniaka.

P. Stabrowski z Siekierek list pochwalny za jałowicę i list pochwalny za krowę nr. 718.

P. Tomaszewski z Gąsaw bronzowy medal za krowę.

Hr. Mycielski z Kobylepola list pochwalny za byczka.

P. Dr. Sondermann z Wyszyn, srebrny medal za buhaja.

P. Glabisz z Klonów bronzowy medal za buhaja i list pochwalny za dwojniaka.

P. Stabrowski z Czerlejna list pochwalny za buhaja nr. 761.

b) w dziale świń:

P. Glockzin z Strychowa złoty medal za grupę i srebrny medal za 4 sztuki.

c) w dziale owiec:

Hr. Mycielski z Gałowa złoty medal.

P. Szulczewski z Wielkich Strzelec srebrny medal za 20 skopów.

P. Droste z Uchorowa list pochwalny za grupę.

C. Nagrody st. m. Poznania.

a) w dziale bydła:

Hr. Mielżyński z Pawłowic 300 zł. za grupę i 150 zł. za krowę nr. 873.

P. Dyr. Bąkowski z Włoszakowic 200 zł. za grupę i 150 zł. za krowę nr. 766.

Hr. Mycielski z Gałowa 100 zł. za wolca nr. 1454.

P. Jouanne z Rożnowa 150 zł. za krowę nr. 1017.

b) w dziale świń:

P. Glockzin ze Strychowa 100 zł. za 18 tuczników.

Zakład Hodowli Ogólnej Uniwersytetu w Poznaniu 200 zł. za 4 tuczniki.

P. Brandis z Krześlic 200 zł. za 5 tuczników.

c) w dziale owiec:

P. Szulczewski z Wielkich Strzelec 200 zł. za 20 skopów.

Nagrody pieniężne przekazane będą w najbliższym czasie, nagrody honorowe za kilka tygodni.

Wielkopolska Izba Rolnicza.

Dotyczy podpuszczki w płynie.

Podpuszczkę w płynie wyrobu Działu Mleczarskiego Stacji doświadczalnej Wielkopolskiej Izby Rolniczej o mocy ca 1:25000 sprzedają w Wielkopolsce: Tow. Alfa-Laval Oddział w Poznaniu, ul. Gwarna 9. — Tow. Handlowe „Sigma" Poznań, ul. Mickiewicza 36. Związek Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich Oddział w Poznaniu, ul. Piotra Wawrzyniaka 14. — Dział Mleczarski Stacji doświadczalnej Wielkopolskiej Izby Rolniczej, ul. Dąbrowskiego 17. Poznań, — Molkereibaugesellschaft Bydgoszcz ul. Dworcowa 49. — Cena w Wielkopolsce za butelkę litrową 11.— zł. $^3/_4$ litr. 7,75 zł. $^1/_2$ litr. 5,50 zł. Podpuszczkę tego samego wyrobu sprzedaje w Warszawie: Związek Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich ul. Hoża 51.

Cenę podwyższono wskutek spadku wartości złotego, a żołądki cielęce kalkulują nam wedle kursu dolara.

Butelki podpuszczki, opatrzone są pieczęcią Stacji doświadczalnej Wielkopolskiej Izby Rolniczej posiadają nalepkę — Dział Mleczarski Stacji doświadczalnej Wielkopolskiej Izby Rolniczej: Sztuczna podpuszczka w płynie moc circa 1:25000 — Cena .... litr. .... (data wyrobu).

Wielkopolska Izba Rolnicza.

Wielkop. Izba Rolnicza przeprowadziła w myśl państwowych przepisów o przeglądach zwierząt gospodarskich nagradzanie bydła rogatego w pow. obornickim i wągrowieckiem; w pierwszym powiecie wydano za buhaje 14 nagród na ogólną sumę 672 zł. w drugim — 13 nagród na sumę 564 zł. za krowy i jałowice.

Nagrody za krowy i jałowice wypłacone zostały w całej pełni, za buhaje w połowie wysokości przyznanej nagrody. Drugą połowę wypłaci się w następnym roku przy ponownem przedstawieniu buhaja.

Dwie trzecie sumy pokryto ze skarbu państwa.

W czasie od 1 stycznia do 20 kwietnia r. b. W. I. R. utworzyła 18 stacyj buhajów i 7 stacyj knurów.

Nowogrodzki Związek Hodowców Bydła Czerwonego.

Związek założony w lutym 1925 r., rozpoczął żywszą działalność po przyjeciu inspektora od 1 sierpnia r. u. Do końca września należało do Związku 21 obór; potem przystąpiło do Związku 7 obór, a wystąpiło z powodu braku paszy i funduszów 4 obory tak, że obecnie Związek liczy obór 24.

W wymienionych oborach przeprowadzono na jesieni kontrolę wydajności mleka i tłuszczu od każdej krowy oddzielnie, przy pomocy zakupionego aparatu Gerbera na 12 próbek. Zarazem wprowadzono we wszystkich oborach próbne udoje najmniej 2 razy na miesiąc, i w tym celu zaopatrzono obory w odpowiednie księgi.

W jesieni układano we wszystkich oborach uwzględniając miejscowe warunki i zapasy paszy, indywidualne żywienie krów. Gdzie brak paszy własnej dawał się bardzo we znaki starano się o zmianę płodozmianu na rok przyszły, by zapewnić jej dostatek na lato i zimę roku przyszłego.

Księgi hodowlane, podzielone na kategorje zależnie od produkcyjności, wprowadzi się w roku bieżącym. Do ksiąg będzie się wpisywać krowy posiadające cechy danej rasy, stwierdzone na zasadzie pomiarów *) do kategorji odpowiadającej mleczności danej sztuki przy uwzględnieniu % tłuszczu. Buhaje będą musiały wykazać się, albo podobną produkcyjnością stwierdzoną u przodków, lub u potomków, aby mogły być wpisane do wyższej kategorji w księgach hodowlanych.

W roku bieżącym przyjęto asystenta do pomocy, który dalej prowadzi kontrolę produkcyjności w oborach związkowych, oraz normuje paszę zależnie od zmiany miejscowych warunków.

Następujące zestawienie zapoznaje z rozmieszczeniem obór na terenie Województwa Nowogródzkiego, oraz ze stanem bydła:

Pow. Słonimski, obór 8, krów 166.

Pow. Baranowicki, obór 5, krów 102.

Pow. Lidzki, obór 4, krów 55.

Pow. Nieświeski, obór 3, krów 81.

Pow. Nowogródzki, obór 3, krów 30.

Pow. Stołpecki, obór 1, krów 41.

Razem: obór 24, krów ogółem 475, w tem czerw. 150, Białogrzbietów 66, buhaji czerw. 19, innych 9.

Tygodnik Nowogródzki.

---

*) Stosowanie pomiarów jako wskaźnika przy zapisywaniu krów do ksiąg rodowych wydaje się wątpliwem.

Dostawa bydła i mięsa do Warszawy.

W ciągu mies. marca r. b. dostarczono do rzeźni i na targowisko warszawskie następujące ilości zwierząt rzeźnych, a także mięsa bydła rogatego: 4.654, 1.153, (z tego wołów i buhai 3.360, krów 2.057, jałówek 114), trzody chlewnej 13.806, 940, cieląt 2.870, 357, owiec i baranów 161, 38, krów mlecznych 357, (pierwsze cyfry oznaczają spęd na targowisko, drugie do rzeźni). Stacje mięsa przywozowego: wołowina ćwierci 12.577, 5.803, cielęcina ćwierci 43.887, 49.947, baranina ćwierci 1.136, 394 wieprzowina kg. 136.256, 18.069 (pierwsze cyfry odnoszą się do stacji Koszyki, drugie do Pragi).

ZAGRANICZNY HANDEL JAJAMI W NIEMCZECH.

Według źródeł urzędowych przywóz jaj z zagranicy do Niemiec przedstawiał się przed wojną i obecnie następująco:

	r. 1912	r. 1913	r. 1924	r. 1925
Ilość ogólna przywozu	1.647.522	1,667.510	793.376	1,433 508
Wartość ogólna przywozu Mk .	187,465.000	190,046 000	137,181.000	276,416.000
W tem było:				
Z Rosji	611.515	722.380		299.495
» Austro-Węgier	725.819	671.960		71.587
» Włoch	55.145	54.928		347.157
» Holandji	72.760	84.333		422.229
» Danji	10.501	35.735		172.046
» Polski	—	—		360.876
» Jugosławji (Serbja)	25.548	12.720		226.376

Badanie masła. W zeszycie dziewiątym podaliśmy odezwę inż. T. Dziamy o kontroli masła w celu dostosowania jej do wywozu za granicę. Badanie masła w myśl tej odezwy przeprowadza Dział Mleczarski Stacji doświadczalnej Wielkop. Izby Rolniczej.

Z „Kłosów", urzędowego organu Pomorskiej Izby Rolniczej dowiadujemy się, że badania masła i nabiału przeprowadza Oddział Mleczarski Stacji doświadczalnej P. I. R. — Toruń, ul. Szopena 22.

Mleczarstwo w Rosji.

Według wiadomości F. Tatarin'a z Gdańska podanej w czasopiśmie „Milchwirt. Anzeiger" rosyjski komisarjat rolnictwa oblicza spodziewany wyrób masła w 1925/26 r. na 4.925.000 pudów. Komisarjat asygnował jakoby 10.400.000 w złocie na urządzenie około 1300 nowych nowoczesnych technicznych urządzeń i rozległe przeróbki w istniejących wytwórniach.

SPRAWOZDANIA HANDLOWE.

A. Masło.

Sprawozdanie Związku Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich w Warszawie.

W sprzedaży hurtownej płacono za masło I. gat. loco:

Warszawa	5. V. do 9. V.	: 6 90 zł.
	10. V. do 11. V.	: 6 30 zł.
	12. V do 18. V.	: 5·40 zł.
	19. V. do 25. V.	: 5·— zł.
	26. V. do 4. VI.	: 4.40 zł.
Łódź	5. V. do 6. V.	: 7 40 zł.
	7. V. do 11. V.	: 6 30 zł.
	12. V. do 17. V.	: 6·— zł.
	18. V. do 19. V.	: 5·40 zł.
	20. V. do 24. V.	: 5·05 zł.
	25. V. do 4. VI.	: 4 70 zł
Lublin	7. V. do 9. V.	: 6 60 zł.
	10. V. do 17. V.	: 6·— zł.
	18. V. do 24. V.	: 5.20 zł.
	25. V. do 28. V	: 4·50 zł.
	29. V. do 4. VI.	: 4.20 zł.
Wilno	11. V.	: 6 90 zł.
	12. V. do 18. V.	: 6·60 zł.
	19. V.	: 6·— zł.
	20. V. do 24. V.	: 5·60 zł.
	25. V do 26. V.	: 5·20 zł.
	27. V.	: 5· zł.
	28. V. do 4. VI.	: 4·50 zł.
Białystok	6. V. do 11. V.	: 7·— zł.
	12. V. do 17. V.	: 6·— zł.
	17. V.	: 5·60 zł.
	19. V.	: 5·30 zł.
	20. V. do 25. V.	: 5·— zł.

Tendencja dla masła bardzo słaba, nietylko w kraju, lecz i zagranicą. Wobec pomyślnej pogody, trawy ślicznie powyrastały, tak że bydło ma paszy poddostatkiem, co wpłynęło na zwiększenie produkcji. Ceny wykazują tendencję zniżkową i na polepszenie sytuacji przed żniwami liczyć nie można.

Notowania zagraniczne

Ceny na rynkach zagranicznych rozumieją się bez kosztów cła, przewozu, podatku obrotowego, kosztów zwózki i komisowego.

Berlin. Rynek przemaślony — tend. zniżk.

I. 9. V. do 21. V. : 1·63 Gmk. II. 1·45 Gmk.
22. V. do 25. V. : 1·58 Gmk. 1·40 Gmk.
27. V. : 1·54 Gmk. 1·36 Gmk.

Ryga 22. V. do 27. V. I. gat. : 3·75 łotów za 1 *kg*.

Londyn. Cena w szylingach za centnar.
syber. 27. V. : 150—156
australijskie 27. V. : 144—150
argentyńskie 27. V. : 154—160

Wiedeń I. gat. za 1 kg zł. 5 80

Cena jaj w hurcie: zł. 190 - 200 — za skrzynię 24-kopową.

Poznań.

Ceny za masło wyborowe osiągane przez producentów przy dostawach dla Oddziału Poznańskiego Związku Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich wynosiły:
1 V. 6·— zł. za kg loco mleczarnia
5. V 6·40 „ „ „ „ „
10 V. 6·40 „ „ „ „ „
15. V. 6·40 „ „ „ „ „

Za masło wyeksportowane płaciliśmy w wymienionym czasie od 6·10 do 6·75 zł.
17. V. 6·40 zł za kg loco mleczarnia
20. V. 6·20 „ „ „ „ „
25. V. 6·— „ „ „ „ „
29. V. 5·60 „ „ „ „ „

B. Zwierzęta rzeźne.

Lwów	23—30/V 926		31/V—6/VI 926	
	spęd	cena	spęd	cena
woły I.		140		140
„ II.	13	—	40	—
„ III.		—		—
buhaje I.		130		130
„ II	5	—	13	—
„ III.		—		—
krowy I.		102—130		104 -135
II.	591	90—98	703	90—100
„ III.		45		37
jałownik I.		96—124		98—125
„ II	67	86 - 90	74	88—96
„ III.		40		32
cielęta	897	80 - 116	1146	86 -120
owce	—	—	—	—
świnie mięsne	408	180—200	865	180—200
„ słoninowe		—	—	230
Kraków				
buhaje	54	100—168	100	100—164
woły	114	105—160	129	108—190
krowy	216	98 -162	299	100—148
jałownik	109	105—156	85	100—155
cielęta	673	110—150	672	110—150
kozy i barany	—	—	—	—
nierogacizna	408	225—250	678	236—253

Poznań	21. V.	26. V.	1. VI.	4. VI.
Woły a)	—	138—140	138 - 140	—
„ b)	—	130	130	—
„ c)	—	116	116	—
„ d)		100	100	—
Stadnik				
„ a)	—	—	—	—
„ b)	—	120 122	120 - 122	—
„ c)	—	100	96	—
Jałówki i krowy				
„ a)	—	138—140	138 - 140	—
„ b)	—	130	130	
„ c)	—	116 118	116—118	—
„ d)	—	100—104	100—104	—
„ e)	—	80—86	80 - 86	—
Żarłoki				
Cielęta				
„ a)	—	—	—	—
„ b)	—	—	130—136	—
„ c)	136	136	120	—
„ d)	120—124	120 - 124	110	—
„ e)	100 - 110	100—110	100	—
Owce i opasy chlewne				
„ a)	—	100	—	—
„ b)	—	88—90	88—90	—
„ c)	—	74—76	74 - 76	—
Świnie				
„ a)	—	—	—	—
„ b)	232—234	226	226	224
„ c)	226	218	218	216 - 218
„ d)	220	208	208	206
„ e)	208—212	190 196	190—196	—
„ f)	200—210	180 200	180—200	170—200
	Nie notowano	Przebieg targu ożywiony	Prz-bieg targu spokojny	Przebieg targu spokojny

Uwagi do urzędowych sprawozdań targowych zwierząt rzeźnych z Krakowa, Lwowa i Poznania: Ceny podane za 100 kg żywej wagi loco targowica — w Poznaniu łącznie z kosztami handlowemi. — Znaczenie liter w sprawozd. targ., poznańskich: Woły: a) pełnomięsiste wytuczone, najwyższej wartości rzeźnej, niezaprzęgane; b) pełnomięsiste, wytuczone od lat 4 do 7; c) młode mięsiste, nie wytuczone i starsze wytuczone; d) miernie odżywione młode, dobrze odżywione starsze. Stadniki: a) pełnomięsiste, wyrosłe, najwyższej wartości rzeźnej; b) pełnomięsiste i dobrze odżywione starsze. Jałówki i krowy: a) pełnomięsiste, wytuczone jałówki najwyższej wartości rzeźnej; b) pełnomięsiste, wytuczone krowy, najwyższej wartości rzeźnej do lat 7; c) starsze wytuczone krowy i mniej dobre młodsze krowy i jałówki; d) miernie odżywione krowy i jałówki; e) licho odżywione krowy i jałówki. Cielęta: a) najprzedniejszego opasu (Doppellen dery); b) najprzedniejsze cielęta tuczne· c) średnio tuczone cielęta i najprzedniejsze ssaki; d) mniej tuczone cielęta i dobre ssaki; e) liche ssaki. Owce i opasy chlewne: a) jagnięta tuczne i młode skopy tuczne; b) starsze skopy tuczne, liche jagnięta tuczne i dobrze odżyw. młode owce; c) miernie odżywione skopy i owce. Świnie: a) tuczne ponad 150 kg żywej wagi; b) pełnom. od 120 do 150 kg żywej wagi; c) pełnomięsiste od 100 do 120 kg żywej wagi; d) pełnomięsiste od 80 do 100 kg żywej wagi; e) mięsiste świnie ponad 80 kg; f) maciory i różne katastry.

Wydawca: Księgarnia Polska B. Połonieckiego. Redaktor odpowiedzialny: Władysław Słowik
Z drukarni i litografii Piller-Neumanna we Lwowie.